



Naturalmente, buoni!

Società Semplice Agricola Deva

Località Ponte dei Tedeschi 2

38089 Storo TN

P.IVA 02261900225

Tel. 0465/685057-685622

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Trota iridea eviscerata

CODICI PRODOTTO: LTBE e altri

DESCRIZIONE PRODOTTO: Trota iridea eviscerata di pezzatura variabile in base alla richiesta del cliente.

Data: 13/02/2026

Rev. 2 – 06/03/2024



SPECIFICHE TECNICHE

MATERIA PRIMA: Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*). Pesce d'acqua dolce di origine italiana, allevato in Trentino-Alto Adige dalla Società Semplice Agricola Deva

PROCESSO DI PRODUZIONE: Il pesce viene pescato eviscerato e incassettato con ghiaccio.

TIPOLOGIA E MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Primario: Casse di polistirolo con ghiaccio.

Secondario: -

Materiali certificati e idonei al contatto con alimenti.

VITA DEL PRODOTTO (TMC): Fino a 6 gg qualora vengano rispettate le condizioni di conservazione previste.

INFORMAZIONI IN ETICHETTA: denominazione del prodotto; nome comune e scientifico della specie; metodo di produzione materia prima e paese/zona di provenienza; identificazione produttore e bollo UE; n° lotto; data di produzione; indicazioni al consumatore; peso netto.

INGREDIENTI IN ETICHETTA: Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

ALLERGENI DICHIARATI IN INGREDIENTI: PESCE

INGREDIENTI OGM: non presenti (prodotto OGM free).

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: +0°C / +3°C

INDICAZIONI PER IL CONSUMATORE: Da consumarsi previa cottura

PARAMETRI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g)

| | |
|-------------|---------------------------|
| Kcal - Kj | 95 - 401 |
| Grassi | 1,93g di cui saturi 0,64g |
| Carboidrati | 0,7g di cui zuccheri 0,2g |
| Proteine | 18,71g |
| Sale | 0,18g |

PARAMETRI CHIMICI

| | |
|----------|---------------|
| Mercurio | < 0,50 mg/Kg |
| Cadmio | < 0,050 mg/Kg |
| Piombo | < 0,30 mg/Kg |
| Arsenico | assente |

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Carica batterica totale 30°C | < 10 ⁶ UFC/g |
| Carica psicrotrofa | < 10 ⁵ UFC/g |
| Coliformi totali | < 10 ³ UFC/g |
| E. coli β-glucuronidasi + | < 10 ³ UFC/g |
| Stafilococchi coagulasi + | < 10 ² UFC/g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |
| Pseudomonas spp. | < 10 ⁴ UFC/g |

CARATTERISTICHE FISICHE, ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| Peso: | 200 - 2000 g |
| Aspetto visivo: | Asciutto e compatto |
| Consistenza: | Media |
| Colore: | Rosato |
| Odore: | Di pesce lieve, appena accennato |
| Sapore: | Saporito |

BOLLO UE

IT1858